

LE GRAND CAFÉ



DU THÉÂTRE BRASSERIE Lons-le-Saunier

Le 1901

SALLE DE SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS :

Au 1er étage du Grand Café du Théâtre, profitez d'un espace fonctionnel, de caractère, pour organiser vos séminaires et événements professionnels ou privés.



Plusieurs configurations possibles
Salle équipée d'un vidéoprojecteur
Discrète et privatisée
Climatisée
Accès internet
Possibilité de restauration
Bar



Retrouvez notre carte et allergènes sur : www.restaurants-jura.fr

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
HEINEKEN	4.00	7.70
AFFLIGEM CUVÉE BLONDE	5.00	9.00
AFFLIGEM BLANCHE	5.00	9.00
AFFLIGEM ROUGE	5.50	10.00
LAGUNITAS IPA	5.50	10.00
HEINEKEN PANACHÉ	4.00	7.00
HEINEKEN SIROP	4.20	7.80
HEINEKEN MONACO	4.20	7.80
HEINEKEN PICON	5.00	9.00
HEINEKEN 00 (33cl Bouteille) - Sans alcool		5.50

LES COCKTAILS

MOJITO Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	9.00
GIN TONIC Gin, jus de citron vert, Schweppes	8.00
CUBA LIBRE Rhum Havana Especial, Coca-cola, jus de citron vert	9.00
MARGARITA Tequila, Triple sec, jus de citron vert	9.00
SPRITZ JURASSIEN AU CRÉMANT DU JURA	8.50
SANGRIA	7.50
VIRGIN MOJITO	6.50



LES APÉRITIFS

RICARD (2cl)	3.50
PONTARLIER (2cl)	3.50
SUZE (4cl)	3.50
MARTINI (RGE OU BLC) (4cl)	4.00
PORTO (RGE OU BLC) (8cl)	5.00
MACVIN (8cl)	6.20
KIR ALIGOTÉ (15cl)	5.50

A PARTAGER

MIX TAPAS Onion ring, mozza stick, nacho cheese, melters tomato mozza	
8 PIÈCES	8.50
12 PIÈCES	12.80
16 PIÈCES	17.00



LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE 16cl

CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE - AOP Domaine Chapoutier	6.20	
CÔTES DU JURA TROUSSEAU - AOC Domaine Clavelin	6.50	
CÔTES DU JURA CHARDONNAY - AOC Domaine Clavelin	6.00	
CÔTES DU JURA SAVAGNIN - AOC Domaine Clavelin	8.00	
RIESLING - AOC Domaine Kuentz Bas	6.80	
CÔTE DE GASCogne UBY N°4 - IGP (MOELLEUX) Gros et Petit Manseng	6.50	
CÔTES DE PROVENCE - AOP	5.50	

LES BULLES (15cl)

COUPE DE CRÉMANT - Domaine Clavelin	5.80
COUPE DE CRÉMANT FRAGOLINO (FRAISES DES BOIS)	7.00
COUPE DE CRÉMANT MIRTILLINO (MYRTILLES SAUVAGES)	7.00
COUPE DE CHAMPAGNE - Deutz	11.00

LES SOFTS



PEPSI (33cl) / PEPSI MAX (33cl)	4.50
ORANGINA (25cl)	4.50
ICE TEA PÊCHE (25cl)	4.50
SCHWEPES (Tonic ou Agrumes) (25cl)	4.50
PERRIER (33cl)	4.50
JUS DE FRUITS GRANINI (25cl) Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate	4.50
LIMONADE ARTISANALE (LA MORTUACIENNE) (33cl)	4.00
DIABOLO (LA MORTUACIENNE) (33cl)	4.20
CAROLA (33cl)	2.80
CAROLA SIROP (33cl)	3.00
SUPPLÉMENT SIROP Anis, Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Mûre, Orgeat, Pomme, Pêche,	0.20

LES EAUX

	50cl	75cl	1L
CAROLA BLEUE - EAU PLATE	4.50		6.50
CAROLA ROUGE - EAU PÉTILLANTE	4.50		6.50
CHATeldon - EAU PÉTILLANTE		7.50	

LES ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE AU PESTO ET SES TOMATES CONFITES	13.50
TATAKI DE THON	18.00
CARPACCIO DE BŒUF Pétales de parmesan, huile d'olive, basilic	14.50
PÂTÉ EN CROÛTE DU GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE Au ris de veau, foie gras, porc, volaille, pistache et trompettes	16.50

LES SALADES

	Entrée	Plat (avec frites)
SALADE CAESAR Salade, émincés de poulet panés, parmesan, croûtons, sauce Caesar	13.50	18.50
SALADE FRANC-COMTOISE Salade, jambon fumé du Haut-Doubs, Comté, noix, oeuf, tomates	13.50	18.50
SALADE CHÈVRE Salade, chèvre grillé sur toast, lardons, jambon Serrano, tomates	14.50	19.50
SALADE GRECQUE Salade, féta, tomates, poivrons grillés, concombre, oignon rouge, olives	12.50	17.50

LES BOWLS (FROID)

BOWL THÉÂTRE Riz basmati, tataki de thon, avocat, tartare de tomates, concombre	17.50
BOWL ITALIEN Pennes, Mozzarella, tomates, jambon Serrano, olives noires, vinaigrette pesto verde	16.50

LES CROQUES

THÉÂTRE Jambon truffé, sauce Mornay, Comté, salade	19.90
CHÈVRE Jambon fumé, Chèvre, sauce Mornay, Comté, salade	18.90

LES BURGERS

COMTOIS Pain du boulanger, steak haché, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, Morteau, Cheddar, sauce Comté, frites	21.00
LÉDONIEN Pain du boulanger, steak haché, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, bacon, Cheddar, sauce « La vache qui rit® », frites	21.00

LE GRILL

BAVETTE D'ALOYAU 180g À L'ÉCHALOTE	19.50
ENTRECÔTE 300g	28.00
RIBS FUMÉ SAUCE MAISON, FRITES	23.00

LES PLATS

DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF Pétales de parmesan, huile d'olive, basilic, frites	23.80
TARTARE DE BOEUF 180g Préparé par vos soins Câpres, cornichons, échalote, persil, jaune d'oeuf, frites	20.50
JARRET DE PORC BRAISÉ 550g	23.50
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	23.00
ANDOUILLETTE AU CÔTES DU JURA SAUCE MOUTARDE	21.00

LES PÂTES

FUSILLONI VÉGÉTARIENNES SAUCE PESTO ROSSO	16.50
FUSILLONI AU JAMBON TRUFFÉ MOZZARELLA DI BUFALA	23.90
FUSILLONI AU SAUMON SAUCE PESTO ROSSO	21.90

LA CRIÉE

GAMBAS SNACKÉES	26.50
FILET DE SANDRE SAUCE HOLLANDAISE	23.00
AÏOLI DE CABILLAUD	24.00

LES MOULES FRITES

MOULES MARINIÈRES (selon arrivage)	20.00
MOULES AU COMTÉ (selon arrivage)	22.00

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
LÉGUMES - LINGUINES - GRATIN DE POMME DE TERRE- FRITES
(Garniture supplémentaire - 4.00)

SUPPLÉMENT SAUCE - 4.00
COMTÉ - LA VACHE QUI RIT® - ÉCHALOTE - TARTARE -
HOLLANDAISE - MOUTARDE À L'ANCIENNE

MENU DU GRAND CAFÉ

Salade Franc-Comtoise
ou
Terrine du chef
.....
Pièce du Boucher
sauce tartare
ou
Saumon sauce hollandaise
.....
Fromage Blanc
ou
Dessert de la Vitrine

29.80

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées
frites
ou
Fusilloni jambon sauce comté
.....
Glace push up
(vanille, éclats de chocolat)

13.50

PLAT DU JOUR

(du lundi au vendredi midi sauf jours fériés)

Consulter l'ardoise

LES GLACES

COUPE TOBLERONE Toblerone®, glace caramel, glace vanille, coulis caramel au beurre salé, chantilly	8.90
COUPE DAME BLANCHE Glace vanille, coulis chocolat, copeaux de chocolat, chantilly	8.90
COUPE LIÉGEOISE Glace vanille, glace chocolat ou café, coulis, copeaux de chocolat, chantilly	8.90
COUPE FRAÎCHEUR Sorbet citron, passion et cassis, coulis fruits rouges, meringue, chantilly	8.90
COUPE THÉÂTRE Glace noix de coco, framboise, fraise, coulis fruits rouges, meringue, chantilly	8.90
COUPE AMARENA Glace vanille, cerises amarena, coulis de cerise, chantilly	8.90
COUPE JURASSIENNE Glace vanille, caramel, Macvin	9.50
COUPE COLONEL Sorbet citron, Vodka	9.50
2 BOULES	5.90
3 BOULES	7.40



NOS PARFUMS DE GLACE :

Crèmes Glacées : Café, Caramel, Chocolat, Fraise, Noix de Coco, Pistache, Rhum-raisins, Vanille
Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Passion

SUPPLÉMENT CHANTILLY : 1.00 SUPPLÉMENT COULIS : 1.00
SUPPLÉMENT COULIS + CHANTILLY : 1.80

LES DESSERTS

DESSERT DE LA VITRINE	7.00 À 9.50
PROFITEROLE AU CHOCOLAT	7.80
PAVLOVA FRUITS ROUGES	9.50
CAFÉ GOURMAND MADAME	
Crème brûlée, glace vanille, panna cotta, douceur au chocolat	8.90
CAFÉ GOURMAND MONSIEUR	9.90
Crème brûlée, glace vanille, Griottines de Fougerolles®, douceur au chocolat	

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.00
CAFÉ CRÈME	2.20
GRAND CAFÉ	3.50
GRAND CAFÉ CRÈME	3.80
CAPPUCCINO	4.00
CAFÉ VIENNOIS	4.80
THÉ/INFUSION BARONNY'S	3.00
CHOCOLAT CHAUD	3.80
CHOCOLAT VIENNOIS	4.80

LES DIGESTIFS 4cl

VODKA BELVEDERE	6.50	WHISKY TALISKER	8.00
VODKA SMIRNOFF	5.00	WHISKY LAGAVULIN	10.00
GIN HENDRICK'S	6.50	WHISKY YAMAZAKURA	
GIN BOMBAY SAPPHIRE	5.50	BLENDED	8.00
GET 27/ GET 31	5.00	COGNACS	
BAILEYS	5.00	COGNAC ABK6 VS	6.00
CALVADOS GROULT 8 ANS	6.50	COGNAC ABK6 VSOP	7.00
MARC DU JURA	5.00	COGNAC ABK6 XO	12.00
RHUMS		LIQUEURS	
RHUM CAPTAIN MORGAN	5.00	CHARTREUSE VERTE	7.00
RHUM DON PAPA	6.50	SAPIN	5.00
RHUM DIPLOMATICO	6.50	GENEPI	5.00
WHISKYS		PRUNELLE DE TROYES	5.00
WHISKY JACK DANIEL'S	6.00	EAUX DE VIE	
WHISKY JACK HONEY	6.00	MIRABELLE	5.00
WHISKY JB	4.00	POIRE SAINT FLORIAN	5.00

LES VINS

	25cl	50cl	bout 75cl
BOURGOGNE BLANC			
MÂCON-LUGNY LES CRAYS – Domaine Joseph Drouhin AOC			37.00
SAINT VERAN - Domaine Triboulet AOC			36.00
CHABLIS « GRAND RÉGNARD » - Maison Régnard AOC			49.00
CÔTES DU JURA			
CHARDONNAY - Domaine Clavelin AOC	9.20	17.00	29.00
SAVAGNIN - Domaine Clavelin AOC	12.00	25.00	39.00
TROUSSEAU - Domaine Clavelin AOC	10.50	20.50	31.00
VALLÉE DU RHÔNE BLANC			
SAINT JOSEPH - Domaine Chapoutier AOP			58.00
ALSACE BLANC			
RIESLING - Kuentz Bas AOC	12.00	23.50	35.00
RIESLING - Les Traditions Emile Beyer			36.00
BOURGOGNE ROUGE			
PINOT NOIR - Clos de Chenôves			36.00
BEAUNE 1° CRU LES GRÈVES - Domaine Germain AOC			70.00
SANTENAY - Domaine Joseph Drouhin AOC			59.00
VALLÉE DU RHÔNE ROUGE			
BELLERUCHE - Domaine Chapoutier AOP	10.00	19.50	29.00
CROZES-HERMITAGE - La Butte d'Or - Alain Jaume			41.50
SAINT JOSEPH - Domaine Chapoutier AOP			58.00
CÔTE RÔTIE LES ESSARTAILLES - Les vins de Vienne AOC			72.00
L'HELUICUM - Les Vins de Vienne IGP			55.00
L'HELUICUM - Les Vins de Vienne IGP		MAGNUM	100.00
BEAUJOLAIS			
BROUILLY - Pardon et fils			32.00
MOULIN A VENT - Domaine de Colette			39.60
PROVENCE ROSÉ			
GOLD Côtes de Provence			29.00
GOLD Côtes de Provence		MAGNUM	55.00
M de SAINT - MAUR Côtes de Provence Cru Classé			35.00
MAS DE PAMPELONNE AOP Côtes de Provence			38.00
MAS DE PAMPELONNE AOP Côtes de Provence		MAGNUM	62.00
LUBÉRON			
LA CIBOISE - Domaine Chapoutier - Blanc AOP			25.00
LA CIBOISE - Domaine Chapoutier - Rouge AOP			25.00
LES BULLES			
CRÉMANT DU JURA - Domaine Clavelin AOC			32.00
DEUTZ			60.00
DEUTZ MAGNUM			110.00
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL AOC			80.00